

مخططات العمل في الحالات الطارئة

لمؤسسات بيع الطعام بالتجزئة

الاستعداد
الاستجابة
العودة الى الوضع السوي
الوقاية

ادارة وتدبير
حالات الطوارئ

ميتشيغان



ميشيغان



ادارة وتدبير
حالات الطوارئ

مخططات العمل في الحالات الطارئة لمؤسسات بيع الطعام بالتجزئة

إرشادات عملية لمؤسسات بيع البقالة بالتجزئة ومؤسسات خدمات الطعام من أجل التخطيط وال الاستجابة في حالات الطوارئ التي قد تخلق احتمالية مخاطرات صحية وشيكة الحدوث.

أنتجت من قبل

ادارة تعزيز الصحة والعافية في ديترويت

ادارة الصحة في كونتيه ماكونب

قسم الزراعة في ميشيغان

تجمع اصحاب المطاعم في ميشيغان

قسم الصحة في كونتيه اوكلاند

www.michigan.gov/mda

مخططات العمل في الحالات الطارئة

فهرس المحتويات

المقدمة

1 مسؤوليات حامل الرخصة والسلطات التنظيمية عند حصول حالة الطو

2 التخطيط للمستقبل

مخططات العمل في الحالات الطارئة عند حصول

انقطاع في التيار الكهربائي  7

انقطاع خدمات المياه  12

تلوّث في تزويد المياه (سبب بيولوجي)  17

انسداد المجاري  22

الحرائق  30

الطوفان  36

السلطات القانونية

42 قانون الطعام وسلطات قانون الطعام

معلومات الاتصال في حالات الطوارئ

45

مخطط عمل في حالات الطوارئ

مقدمة

مسؤوليات حامل الرخصة والسلطات التنظيمية عند حصول حالة الطوارئ

حامل الرخصة

حدث واحد

في حالة وشوك حدوث مخاطرات صحية تتعلق بانقطاع الخدمات الكهربائية او خدمات المياه او تلوث في تزويد المياه او الحريق او الطوفان او انسداد المجارير في مؤسسة معينة، على حامل الرخصة ان:

1. يوقف العمل فوراً
2. يعلم السلطات التنظيمية بحدوث مخاطرات صحية وشيكة
3. يبقى المؤسسة مغلقة حتى يحصل على موافقة الفتح من جديد من السلطة التنظيمية او
4. يتبع تخطيط العمل الملائم لحالة الطوارئ اذا وجهته السلطة التنظيمية ان يفعل ذلك

حالة الطوارئ الواسعة الانتشار

في حالة وشوك حدوث مخاطرات صحية تتعلق بانقطاع الخدمات الكهربائية او خدمات المياه او تلوث في تزويد المياه او الحريق او الطوفان او انسداد المجارير وفي حالة ان هذه المخاطرات تتعلق بمؤسسات متعددة، على حامل الرخصة ان يفعل ما يلي:

1. اعمل تقييم لعملياتك التجارية كما ترتبط بهذه المخاطرات لتحديد اذا ما كان حفظ سلامة العمليات ممكناً حسب قانون الطعام في ميشيغان لعام 2000.
2. اغلق المؤسسة اذا لم يكن بامكانك ضمان سلامة او امان عملياتك
3. اذا امكن ضمان سلامة العمليات، بامكان المؤسسة ان تبقى مفتوحة اذا اتبع التخطيط الملائم لحالة الطوارئ

السلطات التنظيمية

على السلطات التنظيمية ان:

1. تستجيب فوراً للحوادث الفردية المتعلقة بمخاطرات صحية وشيكه وان تقدم ارشادات لمساعدة حامل الرخصة في متابعة عملياته التجارية في اقرب وقت ممكن.
2. تسمح لحاملي الرخص ان يقيموا سلامة المواد الغذائية ضمن مؤسساتهم الفردية عند حدوث حالة طوارئ واسعة الانتشار وان تسمح لحاملي الرخص ايضاً باتباع تخطيط العمل في حالة الطوارئ.
3. يبقوا على اتصال مع هذه الصناعة خلال حالات الطوارئ الواسعة الانتشار عبر وسائل الاعلام وخطوط التلفون المباشرة ومواقع الانترنت وغيرها.
4. يعملوا مراقبة خلال حالات الطوارئ الواسعة الانتشار للتأكد من ان حاملي الرخص يتبعون مخططات العمل في الحالات الطارئة.
5. يقوموا بنشاطات تنفيذ القانون بشكل يلائم حماية الصحة العامة.

تقدمة لمخطط العمل في الحالات الطارئة التخطيط للمستقبل

وفقاً لادارة الارشيفات والسجلات الوطنية:

- . لن تستأنف 43 بالمئة من الشركات التي تتعرض للكوارث عملاتها بعد ذلك.
- . يفشل 29 بالمئة من الذين يستأنفون اعمالهم خلال سنتين.

توجد عوامل متعددة تؤدي الى هذا ومنها تكلفة الدفع العالية للموظفين الغير مستخدمين والتكلفة المرتبطة بخسارة الموظفين والعمل الزائد وتكاليف المواد المتعلقة بالكارثة وخسارة البضائع المخزونة والتكاليف النقدية الاخرى وخسارة الزبائن وخسارة ولاء الزبائن وثقهم.

فلهذا من المهم التخطيط للمستقبل والاستعداد. عليك ان تأخذ بعين الاعتبار انواع المخاطرات التي قد تكون تجارتكم أكثر عرضة لها وتأخذ الاحتياطات لكي تقلل الى ما امكن من تأثير هذه الاحاديث. على سبيل المثال، بناءً على لائحة المخاطرات الصحية في هذا البيان، تظهر الاحصاءات ان احتمالية حدث انقطاع الخدمات الكهربائية هو الاكثر شيوعاً. اسأل نفسك، ماذما تفعل اذا خسرت الطاقة الكهربائية في مؤسستك في هذا اليوم؟ ماذما تفعل اذا دام انقطاع الطاقة لمدة طويلة وكان ايضاً واسع الانتشار وفي نفس الوقت يتناقض الكثير من الناس للحصول على الثلاج والبطاريات والمولدات الكهربائية والاشحنة المبردة وغير ذلك؟ هل بامكان مؤسستك التجارية ان تبقى بعد كل هذا؟

ان غرض "قائمة تفاصيل النقاط" التالية هو مساعدتك في بدأ عملية التخطيط:



امور متعلقة بتزويد المياه



. حضّر "قائمة طعام للحالات الطارئة" مسبقاً تتضمن طرق تحضير طعام لا تتطلب المياه او
بحاجة لكمية قليلة
من الماء في تحضيرها.

. احفظ في مخزوناتك اصناف "خدمات افرادية" و "استعمال افرادي" للمساعدة في الاتمام في فترة
 زمنية معقولة.

. احفظ في مخزوناتك مياه مقننة

. احفظ في مخزوناتك او عية ملائمة لنقل المياه

. احفظ في مخزوناتك قفازات تكون جاهزة للاستعمال والرمي بعد ذلك ومواد تنظيف او تعقيم
الايدي

. اعمل معااهدة تجارية مع احد مزودي المياه المقننة او ناقل مياه صالحة للشرب مرخص له والذي
سيضمن انك
ستحصل على مصدر آخر للمياه خلال حالة طارئة

. حدد موقع تزويد المياه العامة في منطقتك والنقطة حيث يمكن تعبئه الاوعية بالمياه الصالحة
للشرب

. اعمل تخطيط احتياطي للمراحض . اذا انقطعت خدمات المياه، اين يمكنك وعمالك ان تجد
مراحض متوفرة
للاستعمال؟؟

. اعمل معااهدة تجارية مع احد مزودي الثلوج لتضمن انك ستحصل على الثلوج خلال حالة طارئة

. احفظ معلومات الاتصال بأفراد يمكنهم مساعدتك مثل الرصاص او السمكري ومقاول حفر آبار
المياه
وشركة المنافع العامة ومزود الثلوج ومزود المياه وقسم الصحة المحلي والمكتب الاقليمي لقسم
الزراعة في
ميشیغان وارقام محطات البث في حالات الطواريء وغيرها.

. اعمل لائحة بالمعدات التي تستعمل الماء في مؤسستك واعمل تخطيط احتياطي يصف ما قد تفعل
اذا حصل
انقطاع او تلوث في المياه. استعمل تخطيطات العمل في حالات الطواريء كارشادات للمساعدة
في وصف
الخطوات التي قد تقوم بها في مؤسستك.



انقطاع الخدمات الكهربائية



. انقطاع تيار الطاقة الكهربائية هي الكارثة الاكثر حدوثاً التي سببها هو الانسان. تشير الاحصاءات الى ان معدل فترة انقطاع الطاقة الكهربائية يستمر اربع ساعات. استمرت كارثة انقطاع التيار الكهربائي في آب (اغسطس) في عام 2003 والتي أثرت على مناطق شاسعة في المنطقة الشمالية-الشرقية من البلاد اربع ساعات.

. فكر ملياً في كيفية ان يكون بمتناولك مولد كهربائي يمكنك استعماله في الحالات الطارئة. تأك من ان المولد له طاقة انتاجية كافية لتشغيل قطع مهمة من المعدات مثل وحدات التبريد والتثليج والمضخات واسواة السلامة ومسخنات المياه وغيرها. تأك من ان الاشخاص الذين يشغلون المعدات قد تم تدريبيهم لكي يفعلا ذلك بأمان. اعلم شركة المنافع العامة انك تستعمل مولدًا كهربائياً كتحذير من اجل سلامة موظفيهم.

. فكر في ان يكون بمتناولك عربة نقل مثلاجة والتي يمكن تسليمها لموقعك في حالة طارئة.

. فكر في ان يكون بمتناولك مستودع تثليج يحتوي على مولد كهربائي احتياطي حيث يمكنك ان تجلب المواد الغذائية التي بحاجة للتبريد في او عية منعزلة.

. حضر "قائمة طعام للحالات الطارئة" مسبقاً تتضمن طرق تحضير انواع طعام لا تتطلب الطبخ لأن جهاز التهوية لن يزيل الدخان والبخار والدهونات المحملة في الهواء وغيرها.

. اعمل تخطيطاً للحد من خسارة المنتجات الغذائية التي تحفظ مبردة. يؤدي فتح ابواب معدات التبريد الى خسارة المواد الغذائية لبرودتها بوقت اسرع. ما هي استراتيجياتك لتفادي الخسارة؟

. اذا كنت تعتمد ان تسعمل الثلج لتبريد الطعام، اين ستستطيع الحصول على الثلج عندما يكون عليه طلب عالي من الشعب بشكل عام؟

. لا يجب استعمال الجليد او الثلج الجاف في الاماكن المغلقة (مثل الثلاجات التي يمكن الدخول اليها) بسبب احتمالية تصاعد كمية ثاني اكسيد الكربون.

. قد لا تعمل اجهزة التدفئة والمكيفات الهوائية واجهزه الامان والكمبيوترات وماكينة المدفوعات النقدية والاسواء وغيرها. اعمل تخطيطاً للتعامل مع هذه المسائل.

. احفظ معلومات الاتصال بافراد يمكنهم مساعدتك مثل شركة المنافع العامة وخدمة نقل النفايات ومزود النجاح وشركة الناقلات المبردة ومستودعات الطعام وخدمة ضخ حوض أقدار ومياه المجاري وقسم الصحة المحلي والمكتب الاقليمي لقسم الزراعة في ميشيغان وارقام محطات البث في حالات الطوارئ وغيرها.

. اعمل لائحة بالمعدات التي تستعمل الكهرباء في مؤسستك واعمل تخطيط احتياطي يصف ما قد تفعل اذا حصل انقطاع في التيار الكهربائي. استعمل تخطيطات العمل في حالات الطوارئ كارشادات للمساعدة في وصف الخطوات التي قد تقوم بها في مؤسستك.

انسداد المجاري



. اعمل لائحة بالمعدات والتسهيلات التي لها مصارف للمياه. اي خطوات محددة يمكنك ان تأخذها اذا احد المعدات او عدد منها اصبح غير شعّالاً بسبب مشكلة عدم التصريف؟ استعمل تخطيطات العمل في حالات الطوارئ كارشادات للمساعدة في وصف الخطوات التي قد تقوم بها في مؤسستك.

. اعمل تخطيط احتياطي للمراحض . اذا لم يعد يستغل مصرف المياه، اين يمكنك وعمالك ان تجد مراحيض متوفرة للاستعمال؟

. احفظ معلومات الاتصال بافراد يمكنهم مساعدتك مثل الرصاص او السكري وخدمة تنظيف المصارف و شركة المنافع العامة وخدمة ضخ حوض أقدار ومياه المجاري وقسم الصحة المحلي والمكتب الاقليمي لقسم الزراعة في ميشيغان وغيرها.

في حالة الحريق



. ألق رقم هاتف قسم مكافحة الحرائق (قوى الاطفاء) في امكانة بارزة بجانب الهاتف.

. اسأل مفتش الحرائق المحلي او اي سلطة اخرى ان تجري تقييماً لتحديد اذا ما كانت توجد مخاطرات وقوع حريق.

. اعمل تخطيط عمل في حالة وقوع حريق.

. احفظ معلومات الاتصال بافراد يمكنهم مساعدتك مثل قسم مكافحة الحرائق ودائرة الشرطة وشركة التأمين وشركة اعادة الترميم بعد اذى المياه والحرائق وشركة المنافع العامة والمحامي وقسم الصحة المحلي والمكتب الاقليمي لقسم الزراعة في ميشيغان وغيرها.

. تأكد من ان الطعام والمنتجات الاخرى التي قد تتضرر بالمياه والمخزنة في امكانة تكون عرضة للطوفان هي ليست على ارض الحجرة ولا تحت المياه او خطوط المجارير، الخ.

اعمل تخطيط لمراقبة وحفظ مضخات المجارير او البوالع ومصاريف او مزاريب السطوح وانابيب المياه والنفايات في المبنى وانحناءات المسطحات الخارجية ومصارف العواصف والتسهيلات الاخرى التي قد تؤدي الى الطوفان.

. احفظ معلومات الاتصال بافراد يمكّنهم مساعدتك مثل الرصاص او السمكري وختصاصي الكهرباء و محلات تأجير الادوات المحلية وقسم مكافحة الحرائق و دائرة الشرطة و شركة التأمين و شركة اعادة الترميم بعد اذى المياه والحرائق و شركات المنافع العامة و قسم الصحة المحلي و المكتب الاقليمي لقسم الزراعة في ميشيغان وغيرها.

مخططات العمل في الحالات الطارئة

انقطاع التيار الكهربائي

من أجل هدف تحديد معنى "خطر صحي وشيك" لمخطط حالة الطوارئ هذه، انقطاع طويل في التيار الكهربائي يعني ان فترة انقطاع التيار الكهربائي دامت ساعتين او أكثر. بالنسبة للاحادث الفردية المتعلقة بمؤسسة واحدة، ننصح حامل الرخصة ان بدون الوقت والتاريخ وان يعلم السلطة التنظيمية عند حدوث الانقطاع ويطبق تخطيط العمل لحالة الطوارئ. بعد مرور ساعتين، على حامل الرخصة ان يقفل ويعلم السلطة التنظيمية.

أ. التقييم

في حالة الطوارئ التي تتعلق بانقطاع في التيار الكهربائي، يجب ان تأخذ استجابات ملائمة لمؤسسات الطعام بعد تقييم عدة عوامل بما فيها ولكنها ليست مقتصرة على:

- مدى تعقيد وحجم عمليات تجارة الطعام

• مدة استمرار الحالة الطارئة

• التأثير على البنية التحتية والخدمات الاساسية (مثلاً: تزويد المياه) و

• توفر الاجراءات البديلة التي يمكن استعمالها من اجل تلبية متطلبات القرانيين المتعلقة بالطعام.

تقع على عاتق مدير (او الشخص الذي يترأس العملية) مؤسسة الطعام مسؤولية اجراء تقييمات اولية ومستمرة لضمان الخضوع لمتطلبات سلامة الطعام.

ب. الاستجابة

ندرج فيما يلي اجراءات بديلة مؤقتة يمكن اخذها للتعامل مع عمليات خدمات طعام متاثرة ومعينة خلال انقطاع طويل في التيار الكهربائي.

العمليات المتاثرة

التبريد: معدات التبريد غير شغالة

اجراءات بديلة

• دون وقت بدأ انقطاع التيار الكهربائي

و

• راقب وسجل حرارات الاطعمة كل ساعتين (انظر رسم في قسم "ج" : العودة الى الوضع السوي)

• ابقي ابواب معدات التبريد مغلقة



. وضّب الاطعمة التي قد تكون مصدر مخاطرة في الثلج العادي او الثلج الجاف (انظر التحذيرات عن استعمال الثلج الجاف في "قسم التخطيط")

. لا تضع الاطعمة الساخنة في معدات التبريد

. انظر الرسم في قسم "العودة الى الوضع السوي" في هذا الدليل لمعرفة كيفية التخلص من الاطعمة التي قد تجلب المخاطر

التهونه: لا توجد اي تهونه ميكانيكية لازلة الدخان والبخار والدهن المحمل في الهواء وغير ذلك

اجراءات بديلة
او قف عمليات الطبخ كلها

الاضاءة: عدم وجود اي اضاءة اصطناعية للسلامة الشخصية او تحضير الطعام او معالجة الاطعمة او تنظيف المعدات والاواعية والادوات المطبخية وتنظيف المبني.

اجراءات بديلة
احصر العمليات لوقت النهار. احصر العمليات للنوع الذي يمكن القيام به بسلامة عند توفر الضوء الطبيعي.

. وقر الاضاءة باستعمال مصادر طاقة اخرى (مثل البطاريات او الشمائع، الخ. اذا سمحت بهذا قوانين الحريق)
احصر العمليات للنوع الذي يمكن القيام به بسلامة باستعمال مصادر اضاءة بديلة.

حمل الطعام الساخن: ادوات حمل الطعام الساخن الذي قد يشكل مخاطرة ليست شعلة

اجراءات بديلة
دون بدأ وقت انقطاع التيار الكهربائي
و

. ارمي كل المأكولات التي تشكل احتمالية مخاطرات والتي كانت تحفظ بحرارة 140 درجة فهرنهايت او اقل
لأكثر من 4 ساعات.
او

. استعمل مصادر حرارية بديلة مثل "الحرارة المعلبة" وراقب الحرارة كل ساعة. ملاحظة: اذا
عاد التيار الكهربائي خلال 4 ساعات، سخن الطعام من جديد على درجة حرارية 165 فهرنهايت.



معدات الطبخ: لم تعد تشغّل معدات الطبخ

إجراءات بديلة

- . ارمي جميع الاطعمة ذات المنشأ الحيواني والتي كانت في سياق الطبخ ولكنها لم تبلغ الدرجة الحرارية المرغوبة والآمنة.

و

- . وقف كل عمليات الطبخ

معدات غسل الصحون : لم تعد تعمل معدات غسل وتعقيم الاوعية والادوات المطبخية وادوات المائدة.

إجراءات بديلة

- . استعمل المغسلة ذات الثلاثة اقسام اذا كانت الماء الساخنة ما زالت متوفّرة او

- . استعمل ادوات المائدة ذات الخدمة الافرادية (اي التي يمكن رميها بعد الاستعمال)

و

- . أبطل العمليات التي تولد أدوات المائدة او ادوات المطبخ القذرة.

المياه: لم يعد بقدرة البئر الذي يزود المؤسسة ان ينتج الماء.

إجراءات بديلة

- . انظر إجراءات "انقطاع الخدمات المائية"

تصريف مياه البواليع وأقدارها: لم تعد تعمل المضخات النافورة.

إجراءات بديلة

- . وقف كل العمليات. اتصل بقسم الصحة المحلي للخيارات التي يمكن عملها

جهاز تسخين الماء الكهربائي: لم تعد تتوفّر الماء الساخنة

إجراءات بديلة

- . سخّن الماء على أداة طبخ تعمل على الغاز

ج. العودة الى الوضع السوي

تتضمن العودة الى الوضع السوي الخطوات الضرورية لاعادة فتح المؤسسة والعودة الى العمليات العادلة الآمنة.

مؤسسة الطعام التي أمرت او بشكل آخر طلب منها توقيف عملياتها قد لا تستطيع ان تفتح من جديد حتى تعطى تفویضاً بذلك من السلطة التنظيمية.



انظر "انقطاع الخدمات المائية الطويل الامد" في مخططات العمل في الحالات الطارئة التي تتحدث عن اعتبارات اعادة الفتح بالنسبة لموضوع تزويد المياه.

دليل سلامة الطعام المبرد



عندما يتم اعادة الطاقة الكهربائية، يجب ان يستعمل الجدول التالي كدليل لمعالجة الاطعمة التي قد تسبب مخاطر ومخزنة في وحدات تبريدية قد يكون قد انقطع التيار الكهربائي عنها. اذا كان عندك اي شك، أرميها!

الوقت		الوقت		الوقت	
الوقت	الاطعمة	الوقت	الاطعمة	الوقت	الاطعمة
50 درجة فهرنهait او اقل	بين 46 و 50 درجة فهرنهait	من 0 الى ساعتين	يمكن بيع الاطعمة التي قد تسبب مخاطرات الى درجة 41 فهرنهait او اقل في خلال ساعتين	بین 2 و 3 ساعات	يمكن بيع الاطعمة التي قد تسبب مخاطرات ولكن يجب تبریدها الى درجة 41 فهرنهait او اقل في خلال ساعتين
لا يمكن بيع الاطعمة التي تسبب مخاطرات. اتلف وارمي الطعام.	برد فوراً الاطعمة التي قد تسبب مخاطرات الى درجة 41 فهرنهait او اقل في خلال ساعة واحدة	لا يمكن بيع الاطعمة التي قد تسبب مخاطرات الى درجة 41 فهرنهait او اقل في خلال ساعة واحدة	برد فوراً الاطعمة التي قد تسبب مخاطرات الى درجة 41 فهرنهait او اقل في خلال ساعة واحدة	4 ساعات	لا يمكن بيع الاطعمة التي قد تسبب مخاطرات. اتلف وارمي الطعام.
				5 ساعات او أكثر	لا يمكن بيع الاطعمة التي قد تسبب مخاطرات. اتلف وارمي الطعام.

يمكن تنظيف المأكولات المثلجة من جديد التي تبقى جامدة او شبه جامدة اذا لم تظهر عليها علامات الذوبان على الرزمات مثل الذرف او التلطيخ او الانفصال او التبخر او اذا حصل ضرر للوعاء.

امور مهمة يجب اخذها بعين الاعتبار للعودة الى العمليات الطبيعية عند استعادة الطاقة الكهربائية:



- . تم اعادة الخدمات الكهربائية والمائية والغازية بشكل كامل
- . تم اعادة تنضيد جميع مفاتيح قطع الدائرة الكهربائية حسب الحاجة
- . جميع المعدات والتسهيلات تعمل كما ينبغي بما فيها: الاضاءة والتبريد (العودة الى درجة حرارية ف Hernheit او اقل) وأدوات حمل الاشياء الساخنة والتهوئة وتزويد المياه ومضخات بولع المياه والاقذار وأجهزة تسخين الماء وتسهيلات المرحاض.

41



. تم غسل وتعقيم المسطحات التي يلمسها الطعام والمعدات والادوات المطبخية قبل متابعة عمليات معالجة الطعام. يتضمن هذا صندوق الثلج في ماكينة الثلج حيث يكون الثلج قد ذاب خلال انقطاع الكهرباء.

كيفية التخلص من الاطعمة:



يمكن تغيير طبيعة او افساد كميات صغيرة من الطعام (باستعمال مواد تبييض او تقصير الثياب او مواد تنظيفها او اية منتجات التنظيف الاخرى لجعلها غير صالحة للاستعمال) ووضعها في صناديق النفايات في الخارج من اجل نقلها. لرمي كميات كبيرة من الطعام، على المؤسسة ان تتصل بشركة تختص بالرمي والتخلص للنقل الفوري الى بئرة دفن نفايات مرخص بها. للحصول على لائحة بئر دفن النفايات المرخص بها، اذهب الى موقع إدارة الجودة البيئية في ولاية ميشيغان على الانترنت : www.michigan.gov/deq (انقر على النفايات-النفايات الصلبة-تسهيلات النفايات الصلبة).

يجب وضع نص تحذير على المأكولات التي تم تغيير طبيعتها او افسادها من اجل تحذير الباحثين عن الطعام في النفايات بأن هذه الاطعمة "مسومة".



مخططات العمل في الحالات الطارئة

انقطاع الخدمات المائية

من اجل هدف تحديد معنى "خطر صحي وشيك" لتخفيط حالة الطوارئ هذه، انقطاع طويل الامد في الخدمات المائية يعني ان فترة انقطاع الخدمات المائية دامت ساعتين او أكثر. بالنسبة للاحادث الفردية المتعلقة بمؤسسة واحدة، ننصح حامل الرخصة ان يدون الوقت والتاريخ وان يعلم السلطة التنظيمية عند حدوث الانقطاع ويطبق تخفيط العمل لحالة الطوارئ. بعد مرور ساعتين، على حامل الرخصة ان يقفل ويعلم السلطة التنظيمية.

أ. التقييم

في حالة الطوارئ التي تتعلق بانقطاع الخدمات المائية، يجب ان تأخذ استجابات ملائمة لمؤسسات الطعام بعد تقييم عدة عوامل بما فيها ولكنها ليست مقتصرة على:

- مدى تعقيد وحجم عمليات تجارة الطعام

. بدأ ومرة استمرار الحالة الطارئة

. التأثير على البنى التحتية والخدمات الأساسية و

. توفر الاجراءات البديلة التي يمكن استعمالها من اجل تلبية متطلبات القوانين المتعلقة بالطعام.

تقع على عاتق مدير (او الشخص الذي يترأس العملية) مؤسسة الطعام مسؤولية اجراء تقييمات اولية ومستمرة لضمان الخضوع لمتطلبات سلامة الطعام.

ب. الاستجابة

ندرج فيما يلي اجراءات بديلة مؤقتة يمكن اخذها للتعامل مع عمليات خدمات طعام متاثرة ومعينة خلال انقطاع طويل الامد في الخدمات المائية.

العمليات المتأثرة

غسل اليد - المياه غير متوفرة لغسل اليد.

إجراءات بديلة

- . قد تستعمل المناشف الصغيرة التي تم معالجتها بالكيميائيات (اي معقمة) لغسل اليد اذا كانت المأكولات التي تقدم مغلفة سابقاً او محمية بطريقة اخرى من التلوث بالايدي و تتوفر ايضاً تسهيلات غسل اليد في موقع غرفة حمام او تواليت اخرى.
- . أو يمكن تسخين المياه الصالحة للشرب التي تم الحصول عليها من جهاز تزويد مياه عامة مصدق عليه ووضعها في اوعية محكمة الاغلاق سعتها 5 غالونات وتحتوي على حنفية يمكن ادارتها للسماح بتدفق الماء النظيف الدافئة على الابيدي ومنها الى مصرف المغسلة. اعمل على توفير منظفات الابيدي الكيميائية والمنشفات التي تستعمل مرة واحدة وترمى ووعاء للنفايات.
- . و الحق كل هذا بمعقمات الابيدي.
- . أوقف كل الاجراءات الأخرى للمس بالابيدي العازلة. لا تلمس الاطعمة الحاضرة للاكل بالابيدي العازلة.

تسهيلات الحمام او التواليت - لا تتوفر مياه جارية في الحمام والمبلولة.

إجراءات بديلة

- . يمكن استعمال غرف الحمام التي ليست في أمكنة قريبة ولكن يمكن للموظفين ان يصلوا اليها خلال جميع ساعات العمل حتى استعادة خدمات المياه.
- . أو أوقف العمليات اذا لم تتوفر تسهيلات الحمام.

المياه الصالحة للشرب

إجراءات بديلة

- . استعمل المياه المقننة التجارية
- . أو انقل الماء من مكان تزويد المياه عامة مصدق عليه في اوعية معقمة ومغطاة.
- . أو اعمل تهيئات لاستعمال ناقلة مياه صالحة للشرب مرخص بها



العمليات المتأثرة

الطبخ - تحضير الطعام

إجراءات بديلة

- . استعمل المياه المقتننة التجارية او المياه التي تنقل من مكان تزويد مياه عامة مصدق عليه في أو عية معقمة ومغطاة او مياه ناقلات المياه الصالحة للشرب المرخص بها.
- أو
- . احصر قائمة الطعام الى المأكولات التي لا تتطلب المياه

الثلج

إجراءات بديلة

- . استعمل الثلج التجاري المصنع

المشروعات المخزنة التي تمزج بعد خروجها من النافورة

إجراءات بديلة

- . أوقف هذه الخدمة

معدات التنظيف والتعقيم وأدوات المطبخ وادوات الطاولة وأمكنة وجود معدات التنظيف والتعقيم وأدوات المطبخ وأدوات الطاولة.

إجراءات بديلة

- . استعمل الاشياء ذات الخدمة الواحدة او الاستعمال الافرادي (اي يمكن رميها بعد ذلك)

أو

- . استعمل المياه المقتننة التجارية او انقلها من مكان تزويد مياه عامة مصدق عليه في أو عية معقمة ومغطاة او استعمل مياه ناقلات المياه الصالحة للشرب المرخص بها من أجل تنظيف وتعقيم المعدات والادوات المطبخية.

و

- . أوقف العمليات عندما تستنفذ مخزونات أدوات المطبخ وأدوات الطاولة النظيفة.

- . أوقف العمليات عندما تضع درجة النظافة في أمكنة العمل سلامة الطعام في خطر.

ج. العودة الى الوضع السوي

تتضمن العودة الى الوضع السوي الخطوات الضرورية لاعادة فتح المؤسسة والعودة الى العمليات العادلة الآمنة.

مؤسسة الطعام التي أمرت او بشكل آخر طلب منها توقيف عملياتها قد لا تستطيع ان تفتح من جديد حتى تعطى تفويضاً بذلك من السلطة التنظيمية.

بعد استعادة الخدمات المائية وبعد رفع "حالة المياه المغلية" من جانب الحكومة المحلية او السلطة التنظيمية:

. إجرى المياه في الانابيب والحنفيات: أتبع تعليمات شركة المياه (عبر الجرائد والراديو والتلفزيون) او، كإرشاد

عام، دع المياه الباردة في الحنفيات تجري لمدة 5 دقائق على الاقل.

. يجب غسل وتنظيف المعدات التي لها خطوط اتصال بانابيب المياه مثل ماكينات المشروبات التي تمرّج

او رذاذات الماء او اوعية القهوة او الشاي او ماكينات صنع الثلج او مغسلات الزجاج او مغسلات الصحون

وغيرها من المعدات ويجب عمل كل هذا حسب تعليمات شركات التصنيع.

. اجرى ملئن الماء عبر دورة تجديدية.

. صرف خزانات المياه في المباني العالية.

. اجرى مياه صهاريج المياه الساخنة.

. اجرى المياه في نوافير ماء الشرب: اجرى المياه بشكل ثابت لمدة 5 دقائق.

. تنظيف وتعقيم ماكينة عمل الثلج:

. إجرى المياه في خط انبوب الماء الذي يدخل الماكينة

. اغلق صمام خط المياه في وراء الماكينة وافصل خط انبوب المياه من مدخل الماكينة

. افتح الصمام ودع المياه تجري عبر الصمام بقدر 5 غالونات ومن بعدها، إرم هذه المياه

. اغلق الصمام

. اوصل خط المياه بمدخل الماكينة

. افتح الصمام

. دع المياه تجري في انابيب الماكينة

. ادر الماكينة.

. اصنع الثلج لمدة ساعة وارم هذا الثلج

. نظف وعمق كل القطع والمسطحات التي يلمسها الماء او الثلج حسب تعليمات شركة التصنيع.

على مؤسسات الطعام التي تستعمل تزويد مائي من خارج المنطقة من نمط 2 او نمط 3 (بئر ذات ملكية خاصة) اتباع متطلبات التطهير وأخذ العينات حسب قانون مياه الشرب الآمنة، قانون 339، قانون عام لسنة 1976، قبل متابعة عملياتهم. اتصل بقسم الصحة المحلي للحصول على تعليمات خاصة.

مخططات العمل في الحالات الطارئة تلويث في تزويد المياه (بيولوجي)

من أجل غاية هذا التخطيط لحالة الطوارئ ، يوجد "خطر صحي وشيك" عندما تصدر الحكومة المحلية "تقرير على الماء" او عندما يتعدى احد مزودي المياه في المنطقة درجة التلوث القصوى ببكتيريا الكولييفورم. بالنسبة للاحادث الفردية المتعلقة بمؤسسة واحدة، على حامل الرخصة ان يقفل ويعلم السلطة التنظيمية.

أ. التقييم

في حالة الطوارئ التي تتعلق بتلويث في تزويد المياه، يجب ان تأخذ استجابات ملائمة لمؤسسات الطعام بعد تقييم عدة عوامل بما فيها ولكنها ليست مقتصرة على:

- مدى تعقيد وحجم عمليات تجارة الطعام

• بدأ ومرة استمرار الحالة الطارئة

• التأثير على البنى التحتية والخدمات الأساسية و

• توفر الاجراءات البديلة التي يمكن استعمالها من اجل تلبية متطلبات القرارات المتعلقة بالطعام.

تقع على عاتق مدير (او الشخص الذى يترأس العملية) مؤسسة الطعام مسؤولية اجراء تقييمات اولية ومستمرة لضمان الخضوع لمتطلبات سلامة الطعام.

ب. الاستجابة

نصف فيما يلي اجراءات بديلة مؤقتة قد تأخذ للتعامل مع عمليات الطعام المتأثرة خلال التلوث البيولوجي في تزويد المياه (عند صدور "تقرير على الماء"). عندما نشير الى على الماء، يجب ان تكون المياه في حالة غليان لمدة خمس دقائق على الاقل. على الرغم من ان الكيميائيات (مثل مواد التبييض) قد تستعمل في بعض الاحيان لتطهير كبيات صغيرة من ماء الشرب في البيت، لا يشكل التطهير الكيميائي بشكل عام خياراً لمؤسسات الطعام لانه لا توجد معدات في موقع المؤسسة لاختبار المخلفات الكيميائية.



العمليات المتأثرة

المياه الصالحة للشرب

إجراءات بديلة

. استعمل المياه المقننة التجارية

أو

. انقل الماء من مكان تزويد مياه عامة مصدق عليه في أوعية معقمة ومحظاة.

أو

. اعمل تهبيات لاستعمال ناقلة مياه صالحة للشرب مرخص بها

المشروبات التي تحتوي على المياه – بما فيها المشروبات المشبعة بثاني اكسيد الكربون والتي تمزج، ماكينات عمل القهوة الارتوتوماتيكية ، آلات توزيع المياه الساخنة الفورية، العصير، الشاي وغيرها.

إجراءات بديلة

. أوقف استعمال ماكينة المشروبات المشبعة بثاني اكسيد الكربون والتي تمزج وماكينات عمل

القهوة التي تملأ

الفنجان بنفسها وآلات المياه الساخنة الفورية وغيرها وكلها تملأ بطريقة اوتوماتيكية.

صنع الثلج

إجراءات بديلة

. إرم الثلج الموجود

و

. أوقف تصنيع الثلج

. استعمل الثلج التجاري المصنوع

تحضير الاطعمة التي تتطلب المياه

إجراءات بديلة

. إرم الطعام الذي كان جاهزاً للأكل والذي تم تحضيره بمياه قبل اكتشاف التلوث.

. حضرّ الطعام الجاهز للاكل باستعمال المياه المقننة التجارية او الماء المغلي.

غسل ونقع المنتجات الزراعية كالخضار والفواكه

إجراءات بديلة

. استعمل منتجات زراعية مغلفة تم غسلها سابقاً

أو



- . استعمل الخضار والفواكه المثلجة او المعلبة
- أو
- . أغسل المنتجات الزراعية الطازجة بالماء المغليه او المقنة التجاريه او بالماء الآمنة الصالحة للشرب والتي تم تقلها عبر شبكة تزويد المياه العامة

تذويب المأكولات المثلجة

إجراءات بديلة
اعمل التذويب في المبرد فقط او كجزء من عملية الطبخ

الطبخ

- إجراءات بديلة
- . استعمل المياه المقنة التجارية.
 - أو
 - . انقل المياه من مكان تزويده مياه عامة مصدق عليه في أو عية معقمة ومجففة
 - أو
 - . اعمل تجهيزات لاستعمال ناقلات المياه الصالحة للشرب المرخص بها.

غسل الابيدي

- إجراءات بديلة
- . استعمل المياه المقنة المسخنة او الماء المغليه او الماء الآمنة التي تنتقل من مكان تزويده مياه عامة مصدق عليه.
 - أو
 - . استعمل ماء الحنفيه واتبعها بمعقم الابيدي و
 - . أوقف الاجراءات الاخرى التي تتضمن استعمال الابيدي العازله. لا تسمح بأن تلمس الابيدي العاريه الاطعمه الجاهزة للاكل.

غسل وتعقيم أدوات المطبخ وأدوات الطاولة

- إجراءات بديلة
- . استعمل أدوات الطاولة وادوات المطبخ التي ترمى بعد استعمالها مرة واحدة
 - أو
 - . استعمل ماكينة غسل الصحون الموجودة او المغسلة ذات الثلاثة اقسام. تأكد من ان خطوة التعقيم تعمل بطريقة ملائمه (كتافة المعقم بالنسبة للحرارة).



وحدات رشاشات الترطيب – تستعمل لرش المنتجات الزراعية والاسماك وعلب اللحوم وغيرها.
إجراءات بديلة
. أوقف استعمال رشاشات الترطيب.

ج. العودة الى الوضع السوي
تتضمن العودة الى الوضع السوي الخطوات الضرورية لاعادة فتح المؤسسة والعودة الى العمليات العادلة الآمنة.

مؤسسة الطعام التي أمرت او بشكل آخر طلب منها توقف عملياتها قد لا تستطيع ان تفتح من جديد حتى تعطى تفويضاً بذلك من السلطة التنظيمية.

بعد ان تعلن الحكومة المحلية او السلطة التنظيمية بأن شبكة تزويد المياه قد أصبحت آمنة للاستعمال، على مدير المؤسسة ان يثبت من انه قد تم تحقيق كل الامور التالية:

. دع المياه تجري في الانابيب والحنفيات: أتبع تعليمات شركة المياه (عبر الجرائد والراديو والتلفزيون) او،
كارشاد عام، دع المياه الباردة في الحنفيات تجري لمدة 5 دقائق على الاقل.

. يجب غسل وتنظيف المعدات التي لها خطوط اتصال بانابيب المياه مثل ماكينات المشروبات التي تمرج او رذاذات الماء او اوعية القهوة او الشاي او ماكينات صنع الثلج او مغسلات الزجاج او مغسلات الصحون وغيرها من المعدات ويجب عمل كل هذا حسب تعليمات شركات التصنيع.

. دع ملئن الماء يجري عبر دورة تجدidية.

. صرف خزانات المياه في المباني العالية.

. دع المياه في صهاريج المياه الساخنة تجري.

. دع المياه تجري في نوافير ماء الشرب: دع المياه تجري بشكل ثابت لمدة 5 دقائق

. تنظيف وتعقيم ماكينة عمل الثلج:

. دع المياه تجري في خط انبوب الماء الذي يدخل الماكينة
. اغلق صمام خط المياه في وراء الماكينة وافصل خط انبوب المياه من مدخل الماكينة
. افتح الصمام ودع المياه تجري عبر الصمام بقدر 5 غالونات ومن بعدها، إرم هذه المياه
. اغلق الصمام

- . أصل خط المياه بمدخل الماكينة
- . افتح الصمام
- . دع المياه تجري في أنابيب الماكينة
- . ادر الماكينة.
- . اصنع الثلج لمدة ساعة وإرم هذا الثلج
- . نظف وعمق كل القطع والمسطحات التي يلمسها الماء او الثلج حسب تعليمات شركة التصنيع.

على مؤسسات الطعام التي تستعمل تزويد مائي من خارج المنطقة من نمط 2 او نمط 3 (بئر ذات ملكية خاصة) اتباع متطلبات التطهير وأخذ العينات حسب قانون مياه الشرب الآمنة، قانون 339، قانون عام لسنة 1976 قبل متابعة عملياتهم. اتصل بقسم الصحة المحلي للحصول على تعليمات خاصة.

مخططات العمل في الحالات الطارئة

انسداد المجارير

من أجل غاية حالة الطوارئ هذه، انسداد المجارير يعني فيضان أذار المجارير من المعدات او أنابيب المياه او الأذار في داخل مؤسسة الطعام. يحدد قانون الطعام أذار المجارير كسائل نفاثات يحتوي على مواد حيوانية او نباتية معلقة او ممزوجة بالسائل وقد تتضمن ايضاً سائل تحتوي على كيميائيات سائلة. لا تعتبر نفاثات الماء الصافية (مثل صندوق الثلج او ما ينصرف من ماكينة الثلج او التكثف من المبرد او مكف الهواء) أذار مجارير. بالنسبة للاحادث الفردية المتعلقة بمؤسسة واحدة، على حامل الرخصة ان يقلل ويعلم السلطة التنظيمية.

أ. التقييم

في حالة الطوارئ التي تتعلق بانسداد المجارير، يجب ان تأخذ استجابات ملائمة في مؤسسات الطعام بعد تقييم عدة عوامل بما فيها ولكنها ليست مقتصرة على:

- مدى تعقيد وحجم عمليات تجارة الطعام

• مدة استمرار الحالة الطارئة

• التأثير على البنى التحتية والخدمات الاساسية (مثل الطعام والمعدات وادوات المطبخ والبياضات كالاغطية وغيرها والأشياء التي تستعمل مرة واحدة وصحة الموظفين) و

• توفر الاجراءات البديلة التي يمكن استعمالها من اجل تلبية متطلبات القوانين المتعلقة بالطعام.

تقع على عاتق مدير (او الشخص الذي يترأس العملية) مؤسسة الطعام مسؤولية اجراء تقييمات اولية ومستمرة لضمان الخضوع لمتطلبات سلامة الطعام.

ب. الاستجابة

ندرج فيما يلي اجراءات بديلة مؤقتة يمكن اخذها للتعامل مع عمليات خدمات طعام متاثرة ومعينة خلال حالة طوارئ انسداد المجارير.

العمليات المتأثرة

عام: أقذار المجارير من المعدات المتصلة مباشرة بانابيب المياه وانابيب المجارير هي إما بطينة التصريف او لا تصرف إطلاقاً.

إجراءات عامة

. أوقف استعمال المعدات المتأثرة

و

. أزل الانسداد او اتصل بشركه خدمات لمعالجة هذا الامر

. أغسل جيداً اي اندلاق بمحلول التنظيف والحقه بمحلول التعقيم.

. لا تدع احد يمشي في المكان المتأثر

. استعمل الادوات او المعدات الاخرى التي لا تزال شعالة في المؤسسة.

غسل الابيدي - جميع مغسلات الابيدي في المؤسسة غير قادرة على تصريف المياه

إجراءات بديلة

. قد تستعمل المناشف الصغيرة التي تم معالجتها بالكيميائيات (اي معقمة) لغسل الابيدي اذا كانت المأكولات التي تقدم مغلفة سابقاً او محمية بطريقة اخرى من التلوث بالابيدي و تتوفر ايضاً تسهيلات غسل الابيدي في موقع غرفة حمام او تواليت.

او

. يمكن وضع المياه الساخنة في او عية محكمة الاغلاق سعتها 5 غالونات وتحتوي على حنفيه يمكن ادارتها للسماح بتدفق الماء النظيفة الدافئة على الابيدي ومنها الى وعاء آخر. اعمل على توفير منظفات الابيدي الكيميائية والمنشفات التي تستعمل مرة واحدة وترمى ووعاء للنفايات. يمكن تفريغ الوعاء في مغسلة تنظيف المبني او في التواليت.

او

. أوقف العمليات

تسهيلات الحمام او التواليت - لا يمكن تصريف المياه في جميع تسهيلات الحمام

إجراءات بديلة

. يمكن استعمال غرف الحمام التي ليست في امكانة قربية ولكن يمكن للموظفين ان يصلوا اليها خلال جميع ساعات العمل حتى استعادة خدمات المياه.

او

. أوقف العمليات اذا لم تتوفر تسهيلات الحمام.

مغسلات الطبخ – لا تستطيع تصريف المياه في جميع مغسلات تنظيف الطعام المثلج وغسل الخضار والفواكه وتبريد الطعام والخ.

إجراءات بديلة

. ذوب الطعام المثلج في البراد او خلال عملية الطبخ.

. استعمل منتجات زراعية مغلفة قد تم غسلها سابقاً.

. استعمل الخضار والفواكه المعبلة او المثلجة والتي لا تتطلب الغسل.

. استعمل طرق تبريد اخرى.

. غير قائمة الطعام لتجنب عمليات تتطلب استعمال مغسلة الطبخ.

معدات غسل ادوات الطاولة وادوات الطبخ – جميع ماكينات الصحون والمغاسل ذات الاقسام الثلاثة ومغسلات او عية الطبخ لا تستطيع تصريف المياه

إجراءات بديلة

. ابطل تنظيف ادوات الطاولة والمطبخ واستعمل الاشياء التي تستعمل مرة واحدة وترمى

. أوقف العمليات المتأثرة بعد استفاد تزويدات المعدات النظيفة وادوات المطبخ والاشياء التي تستعمل مرة واحدة وترمى من بعدها.

مغسلة تنظيف المبني او المغسلة البديلة – لا تستطيع تصريف المياه

. أوقف استعمال مغسلة تنظيف المبني.

. إرم ماء ممسحة الارض في التواليت.

. أوقف العمليات اذا لم يكن من الممكن ابقاء المكان في حالة نظيفة وصحية.

فيضان افشار المجاري المستمر في داخل المؤسسة – يستمر فيضان افشار المجاري في المبني بعد ازالة المعدات والادوات من الخدمة

إجراءات بديلة

. أوقف العمليات.

ج. العودة الى الوضع السوي

تتضمن العودة الى الوضع السوي الخطوات الضرورية لاعادة فتح المؤسسة والعودة الى العمليات العادلة الآمنة.

مؤسسة الطعام التي أمرت او بشكل آخر طلب منها توقف عملياتها قد لا تستطيع ان تفتح من جديد حتى تعطى تفويضاً بذلك من السلطة التنظيمية.

حدد سبب المشكلة واعمل على تصحيح الوضع

. في حالة انسداد انابيب التصريف، سيعمل صاحب الرخصة على:

. الاتصال بشركة خدمات لايجاد وازالة الانسداد

. استبدال الانابيب البالية او المتضررة حسب الحاجة

. في حالة ان جهاز تصريف الاقذار في المبنى لا يعمل:

. اتصل بقسم الصحة المحلي من اجل متطلبات الرخصة.

. اتصل بمقاول يختص في ضخ الاقذار من صهريج العنف او الاقذار ونقلها الى مكان تخزين مشروع حتى يتم عمل التصليحات.

. اذا كان ضرورياً، ضع حواجز حول المكان المتأثر لابقاء عامة الشعب والموظفين بعيدون عن الامكنة التي تعرضت لاقذار المجاري.

. اتصل بمقاول يتركيب اجهزة تصريف الاقذار ورتب معه عمل التصليحات.

اعتبارات صحة وسلامة الموظفين العاملين على التنظيف



. ارتدي حماية للعيدين

. ارتدي احذية مصنوعة من المطاط التي يمكن غسلها وتعقيمها بعد انتهاء العمل.

. إلبس ثياب واقية مثل المازر

. لا تسمح للموظفين ان يمشوا بين الامكنة المتأثرة والامكنة الاخرى في المؤسسة من غير نزع الاحذية والثياب الواقية.

. إتبع قواعد "أوشـا" (أوشـا OSHA هو الاسم الموجز لادارة الصحة والسلامة في مكان العمل) عن كيفية معالجة مواد التنظيف والتعقيم والكيمائيات الاخرى التي تستعمل في عملية التنظيف.

. غسل الـايدي - فوراً بعد العمل بمواد ملوثة وقبل بدأ نشاطات تحضير الطعام (العمل بالاطعمة المعرضة، المعدات وادوات المطبخ النظيفة، الاشياء ذات الاستعمال الواحد التي تم نزع غلافاتها)

. غسل الـايدي مرتين: أغسل اليدين وأجزاء الزراعين المعرضة باستعمال مسحوق غسيل في مغسلة مجهزة بشكل ملائم . أغسل بحف وفرك وجهي اليدين والزراعين جيداً لمدة 20 ثانية على الاقل واشطف جيداً بماء نظيفه. أعد عملية الغسل مرة اخرى.

. جفف اليدين باستعمال المناشف التي ترمى بعد الاستعمال

. استعمل المناشف التي ترمى بعد الاستعمال لايقف تدفق الماء من الحنفيه لمنع تلوث اليدين من جديد.

. الحق هذا بمعقم اليدين

. أطلب من عمال التنظيف ان يغسلوا حنفيات المغاسل واجزاء المغاسل الاخرى بعد الاستعمال لمنع نقل التلوث الى الذين يعالجون الاطعمة.

أعمل تنظيف عام.



. يجب اتلاف والتخلص من جميع معدات الطعام وادوات المطبخ والبياضات والاشياء ذات الاستعمال الواحد اذا كانت قد تضررت.

. يجب نزع واستبدال حسب الحاجة قاعات المبني والجيتان والاثاث والسجادات وادوات المطبخ والمعدات التي قد تضررت ولا يمكن استردادها او انقاذها.

. يجب غسل الجيتان وقاعات المبني ووجوه المعدات بالصابون والماء ومن ثم شطافها وتعقيمتها. يجب إما نزع السجادات او غسلها بالبخار.

. إنزع الاشياء المبللة. تخلص من جميع الاشياء التي لا يمكن غسلها وتعقيمتها بشكل فعال.

. أزل اية أقدار مجارير موجودة.

. نظف وعمق اي ادوات مطبخية او معدات في الامكنة المتأثرة.

. استعمل محلول تنظيف لغسل قاعات المبني والمعدات والامكنة الاخرى المتأثرة والحق كل هذا بالشطف باستعمال الماء النقية.

. اعمل على تعقيم قاعات المبني او اي امكانة اخرى متأثرة باستعمال محلول تعقيم في ماء نقية (8) اونسات

من محلول لكل 5 غلونات من المياه = محلول الكلورين 500 جزء في المليون).

. دع الامكنة المتأثرة تجف في الهواء.

. أغسل في غسالة الثياب او إرم رأس الممسحة او اي ادوات أخرى لمست أقدار المجارير.

. تدبير آخر: استخدم شركة تنظيف عندها خبرة في تنظيف مؤسسات الطعام التي تعرضت لانسداد او فيضان في المجارير.

تلوث البياضات والأشياء التي تستعمل مرة واحدة



. أغسل في غسالة الثياب البياضات وبذلات العمل التي لمست أقدار المجارير

. أغسلها على حدة من الثياب الأخرى.

. استعمل مواد التنظيف.

. استعمل مجفف الثياب الآلي.

. إرم أشياء الاستعمال المنفرد اذا لمست أقدار المجارير.

تقييم عام لانقاظ الاطعمة



أرمي اية اطعمة او مواد مغلقة التي لمست أقدار المجارير. كميات ضئيلة جداً من الاطعمة والمشروبات يمكن انقاذهما اذا تعرضت لاقدار المجارير. يجب اتلاف الاطعمة الخفيفة التغليف او التي لها اغطية ملولبة. في بعض الحالات، يمكن حفظ المنتوجات المعلبة في علب معدنية او علب بلاستيكية صلبة. على الرغم من ذلك، تشكل حالة المعلب عامل آخر مقييد. ان وجود الصدا او التلوث او اتلاف رقعة المعلومات يحول دون الانقاد.

تجعل أقدار المجارير الاطعمة غير آمنة للأكل خصوصاً اذا اتلفت المغلفات. إرم الاطعمة التالية اذا غطت اقدار المجارير مغلفاتها او لوتها بالرش او تقطرت عليها او تسربت اليها:

. المشروبات الروحية: تطلب عادة لجنة ضبط الكحول في ولاية ميشيغان اصدار أمر إتلاف جميع هذه المنتجات وهذا ينبع في اطلاقها الكامل. في بعض الحالات، يمكن انقاد الصفائح المعدنية او

القاني الفارغة من اجل الحصول على قيمة تأمينها. في بعض الاحيان، ستقبل لجنة ضبط الكحول في ولاية ميشيغان مصادرية جميع المخزونات ولن تطلب اصدار امراً منفصلاً. يجب استشارة لجنة ضبط الكحول في ولاية

ميشيغان في كل الاحوال.

. الاطعمة المترسبة والمأكولات التي تم شرائها بكميات كبيرة والمنتجات الزراعية الطيرية ولحم المواشي ولحم الطيور والأسماك والبيض،

. أية أطعمة مغلفة في الورق او البلاستيك او القماش او الألياف،

. صناديق الكرتون، حتى اذا كانت محتوياتها تبدو جافة ، بما فيها "السيريالز" (اي اطعمة الصباح المصنوعة من الحبوب) و منتجات الباستا (المعكرونة) والارز والملح،

. المأكولات ذات الاختام الكرتونية مثل المايونيز ومرق السلطة او المأكولات المغطاة بالرقاقات المعدنية او السيلوفان او القماش،

. الاطعمة او السوائل او المشروبات في القاني التي لها اغطية في اعلاها والاواعية ذات الاغطية التي هي عبارة عن عروات يمكن انتزاعها او الاغطية اللولبية او الفلينية.

. جميع الاواعية والمغلفات المفتوحة والاطعمة في الاكياس والعلب الصغيرة.

. العلب المعدنية التي انبعثت او حصل فيها تسرب او انتفخت او صدأت و

. العلب المعدنية التي قذفت من مكان الى آخر واصبحت بعيدة عن موقع تخزينها الاساسي(حيث توجد احتمالية وجود ثقب صغيرة او تمزق في خطوط الالتحام).

. لا يمكن بيع المعلمات اذا لم تعد تحتوي على المعلومات المكتوبة عليها. ولهذا، يجب رمي المعلمات التي تضررت رفع المعلومات المكتوبة عليها.

البضائع التي تم انقادها – الاصلاح



اذا كانت كميات الاطعمة كبيرة (على سبيل المثال : سوبرماركت كبير او مستودع مأكولات) ، قد يكون من الممكن محاولة الانقاد من اجل الاستهلاك الانساني او الحيواني. ولكن لا توجد في ولاية ميشيغان مواد مصدق عليها لاصلاح الاطعمة التي قد اصابتها محننة. يجب امّا اتلافها او نقلها الى ولاية أخرى تحت المصادرات الى شركات مصدق عليها ومؤهلة لاصلاح هذه الاطعمة. ينسق هذا النقل مع ادارة المواد الغذائية والادوية في الولايات المتحدة الاميريكية وموظفي حكومات الولايات الأخرى. في هذه الحالات، اتصل بمكتب قسم المواد الغذائية والالبان في لانسنغ لتنسيق عملية شحن هذه المأكولات. يجب الارشاف على عملية الشحن في جميع الاوقات ويجب ان تبقى المنتجات تحت المصادرات حتى تصبح تحت سيطرة ادارة المواد الغذائية والادوية او موظفي الحكومة في الولاية المقصودة.

التخلص من الاطعمة



اذا تم التحقق من انه يجب رمي الاطعمة:

. انقل الى مكان تخزين مخصص للاطعمة المصدرة من مكان تحضير الاطعمة وتخزين المعدات وابقيها في

او عية مكمة الاغلاق او اي امكانة اخرى منعزلة لمنع اعطائهما للزبائن او للحؤول دون تلوثها
الاطعمة
الاخرى وباقى المبنى.

. اذا كان يجب ابقاء الاطعمة للحصول على رصيد تعويض بها من الموزع ، يجب ان توضع عليها علامة "ليس للبيع".

. يمكن تخزين الاطعمة القابلة للفساد والمعدة للرمي في مكان تبريد منفصل عن الاطعمة الاخرى
والمحافظة
عليها للحصول على رصيد التعويض وحتى تدون من جانب المزود او الموزع.

. على المؤسسة تسجيل انواع وكميات الاطعمة وتكليفها وسبب التخلص منها لشركة التأمين
للغايات
التنظيمية.

. يمكن تغيير طبيعة او اتلاف كميات صغيرة من الاطعمة باستعمال منتجات التنظيف (مثل
مسحوق التبييض)
ووضعها في صندوق نفايات مغطى في خارج المبنى.

. يجب تخزين كميات كبيرة من الطعام في او عية نفايات مغطاة في مكان آمن والتخلص منها
باستعمال شركة
رمي النفايات في اقرب وقت ممكن.

. يجب التخلص من جميع نفايات الاطعمة في بئر نفايات مرخص بها حسب تنظيمات الحكومة
المحلية المتعلقة
برمي النفايات .

. يجب الاتصال بالمسؤولين عن بئر النفايات المحلية قبل تسليم الاطعمة من مواطن خاص او ناقل
النفايات
لضمان قبول النفايات.

للحصول على لائحة بئر دفن النفايات المرخص بها، اذهب الى موقع إدارة الجودة البيئية في ولاية
ميشيغان على الانترنت: www.michigan.gov/deq (انقر على النفايات-النفايات الصلبة-
تسهيلات النفايات الصلبة).

مخططات العمل في الحالات الطارئة الحرائق

لغاية مخطط العمل في الحالات الطارئة هذا، نحدد الحرائق الذي ليس من الضرورة الاعلام به كل حرائق صغير محدود في مؤسسة طعام والذي تم اخماده باستعمال ادوات بسيطة مثل منشفة مبللة او غطاء وعاء. وإنما، فيجب اعلام السلطة التنظيمية عن كل الحرائق الاخرى.

أ. التقييم

في حالة الطوارئ التي تتعلق بالحرائق، يجب ان تأخذ استجابات ملائمة في مؤسسات الطعام بعد تقييم عدة عوامل بما فيها ولكنها ليست مقتصرة على:

- . مدى تعقيد وحجم عمليات تجارة الطعام

. مدة استمرار الحالة الطارئة

. التأثير على البنى التحتية والخدمات الاساسية (مثل تزويد المياه والخدمات الكهربائية والمبني والمعدات وضرر الدخان والماء والروائح الكريهة وترسب الكيميائيات المسممة) و

. توفر الاجراءات البديلة التي يمكن استعمالها من اجل تلبية متطلبات القوانين المتعلقة بالطعام.

تقع على عاتق مدير (او الشخص الذي يترأس العملية) مؤسسة الطعام مسؤولية اجراء تقييمات اولية ومستمرة لضمان الخضوع لمتطلبات سلامة الطعام.

ب. الاستجابة

ندرج فيما يلي اجراءات بديلة يمكن اخذها للتعامل مع عمليات خدمات طعام متاثرة ومعينة خلال حالة طوارئ حدوث الحرائق.

العمليات المتاثرة

يبقى الحرائق مقتصرًا على مكان صغير ثانوي او قطعة واحدة من المعدات ويتم اطفاء الحرائق باستعمال اداة اطفاء بسيطة (مثل اداة الاطفاء التي تحمل في اليدين) وكل هذا لا يتطلب الكثير من التنظيف.

اجراءات بديلة

. يمكن ابقاء الامكنة الغير متاثرة في المؤسسة مفتوحة ما دام يعلم التنظيف وعمليات الاصلاح البسيطة.

عملية مكافحة الحرائق، في غض النظر عن حجمها، تلوث اي من الاشياء التالية: المأكولات والمعدات وأدوات المطبخ والبياضات والاشياء التي تستعمل مرة واحدة وترمى. تتميز هذه العمليات عادة باستعمال أداة مكافحة حريق عالية الضغط (مثل جهاز مكافحة النار الذي يستعمل غطاء التهوية ومعدات قسم مكافحة الحرائق الحرفية)

- إجراءات بديلة
· أوقف العمليات. استأنف العمليات فقط بعد تتمة خطوات العودة الى الوضع السوي.

يسبب الحرائق اذى شديداً للمعدات والمبني

- إجراءات بديلة
· أوقف العمليات. استأنف العمليات فقط بعد تتمة خطوات العودة الى الوضع السوي.
· ج. العودة الى الوضع السوي
تنضم العودة الى الوضع السوي الخطوات الضرورية لاعادة فتح المؤسسة والعودة الى العمليات العادلة الآمنة.

مؤسسة الطعام التي أمرت او بشكل آخر طلب منها توقف عملياتها قد لا تستطيع ان تفتح من جديد حتى تعطى تفويضاً بذلك من السلطة التنظيمية.

سيعمل صاحب الرخصة ما يأتي:

· سيحصل بقسم المباني المحلي والاقسام الاخرى الملائمة لتحديد اذا ما كان تركيب المبنى آمناً مصدق عليه للسكن.

· سيفصل الاطعمة التي يمكن انقاذهما من الاطعمة التي لا يمكن انقاذهما باسرع وقت ممكن.

· سيتخلص بشكل ملائم من الاطعمة التي لا يمكن انقاذهما.

· سيجعل تنظيف عام. سينظف ويعمق المعدات وأدوات المطبخ.

إنقاذ الاطعمة: اعتبارات عامة

إذا كانت كميات الاطعمة كبيرة (على سبيل المثال : سوبرماركت كبير او مستودع مأكولات) ، قد يكون من الممكن محاولة الإنقاذ من أجل الاستهلاك الانساني او الحيواني. ولكن لا توجد في ولاية ميشيغان مواد مصدق عليها لاصلاح الاطعمة التي قد اصابتها محننة. يجب إما اتلفها او نقلها الى ولاية أخرى تحت المصادرات الى شركات مصدق عليها ومؤهلة لاصلاح هذه الاطعمة. ينسق هذا النقل مع ادارة المواد الغذائية والادوية في الولايات المتحدة الاميريكية وموظفي حكومات الولايات الأخرى. في هذه الحالات، اتصل بمكتب قسم المواد الغذائية والالبان في لانسنغ لتنسيق عملية شحن هذه المأكولات. يجب الارشاف على عملية الشحن في جميع الاوقات و يجب ان تبقى المنتجات تحت المصادرات حتى تصبح تحت سيطرة ادارة المواد الغذائية والادوية او موظفي الحكومة في الولاية المقصودة.



قد يكون من الممكن تحويل بعض الاطعمة المذكورة في الاعلى مثل معلبات الاطعمة التي اصابها ضرر بسيط الى بنك الطعام المحظى للتوزيع على الجمعيات الخيرية. انظر قانون رقم 136 من القوانين العامة لسنة 1993 وهو "حصانة متبرعي الاطعمة من المسؤولية القانونية المدنية". يحمي متبرع الطعام بشكل عام من المسؤولية القانونية إلا اذا:

. كان الداء او المرض هو نتاج تصرف المتبرع المعتمد والجائز وغير مسؤول.

. كان الداء او المرض هو نتاج الاطعمة المحضرة ويتطبق عليها اي من الآتي:

. كان الطعام المتبرع به يحمل مخاطرات في الوقت الذي تم التبرع به.

كان قد خرق احد قوانين الولاية او احد احكام منظمة حكومية او قسم حكومي في هذه الولاية يتعلق بتحضير او شحن او تخزين او تقديم الاطعمة المحضرة في اي وقت قبل ان تم التبرع بالطعام.

. كان الداء او المرض هو نتاج اطعمة في اوعية محكمة الاغلاق ولكن لم يتم هذا الاغلاق من جانب مصنّع تجاري.

كان للمتبرع علمًا فعلياً او استدلالياً بأن الطعام كان فاسداً او ملوثاً او مؤذياً لصحة او عافية المتنقي لتبغات الطعام.

يشكل ما يلي دليلاً لمعالجة انواع اطعمة معينة:



. **المشروبات الروحية:** تطلب عادة لجنة ضبط الكحول في ولاية ميشيغان اصدار أمر إتلاف جميع هذه المنتجات وهذا ينبع في اطلاقها الكامل. في بعض الحالات، يمكن انقاد الصفائح المعدنية او القاني الفارغة من اجل الحصول على قيمة تأمينها. في بعض الاحيان، ستقبل لجنة ضبط الكحول في ولاية ميشيغان مصادرة جميع المخزونات ولن تطلب اصدار امراً منفصلاً. يجب استشارة لجنة ضبط الكحول في ولاية ميشيغان في كل الاحوال.

. المشروبات المقنة التي لا تحتوي على الكحول: يقرب من المستحيل انقاد المشروبات في القاني الزجاجية

التي لا تحتوي على الكحول ، إلا اذا كانت محمية بغلاف خارجي بلاستيكي او اذا كانت في قاني لها غطاء لولبي محكم الاغلاق. بالإضافة الى ذلك، تعتبر المشروبات الغير كحولية في القاني البلاستيكية غير قابلة للانقاد في جميع الحالات تقريباً بسبب الحرارة والدخان. يجب تفريغ محتويات هذه القاني قبل ارجاع الاوعية للحصول على ثمن التأمين. يسمح هذا اذا وجدت تسهيلات ملائمة للتخلص من السوائل من دون خلق أذى صحي. اذا لم تتوفر هذه التسهيلات، قد يصبح من الضروري اتلاف المنتج والوعاء بالنقل الى بئر دفن نفايات مرخص به.

. المشروبات الغير كحولية في الاوعية المعدنية: يمكن انقاد هذه الاوعية اذا لم تتعرض محتوياتها للحرارة او النار بشكل مفرط. يجب غسل وتعقيم هذه الاوعية اذا كان هذا ضرورياً. اذا تعرضت هذه الاوعية للحمادة المفرطة او اذا اعتبرت غير قابلة للتنظيف، فيجب عندها اتلاف المحتويات.

. منتجات الالبان: عادةً، يجب اتلاف منتجات الالبان من دون اي محاولة لانقادها بسبب متطلبات التغليف والحرارة السريعة التأثر.

. السكريات والحلوى والطحين ومنتجات الحبوب ومنتجات المخبز والفاصلوليا المجففة والارز وانواع الحبوب الاخرى: عادة، لا يسمح باي محاولة لانقاد هذه المنتجات بسبب التغليف السريع التأثر.

. المنتجات المحتوية في الزجاج ذات اغطية لولبية معدنية او اغطية انزلاقية معدنية: تتضمن هذه المخللات والزيتون والكاتشب وصلصة شرائح اللحم ومرق السلطة وعصير الفاكهة او النبات وغيرها. من المستحيل تنظيف او تعقيم انواع الاوعية هذه بسبب تعرض الاغلاق اللولبي ولهذا فيجب اتلافها.

. الاسماك واللحوم - الطيرية والمثلجة: عادة لا تمكن اي محاولة انقاد إلا اذا خزنت المأكولات المثلجة في ثلاجة مغلقة يمكن المشي اليها او ثلاجة حجرة خاصة ولم تقطع الخدمات الكهربائية لفترات طويلة. لحفظ هذه المنتجات، يجب نقلها فوراً الى وحدات تخزين ملائمة.

. المنتجات الزراعية - الطازجة او المجففة: عادةً، لا يمكن السماح بأي محاولة انقاد ويجب اتلاف جميع هذه المنتجات.

. المنتجات المعلبة: حيث ضرر الحماوة والماء يكون ضئيلاً، يمكن انقاد المنتجات المعلبة اذا تم تنظيف وجوهها الخارجية بسرعة ونقلها الى امكانة تخزين ملائمة بايثار الامكانة البعيدة عن مكان النار.

. لا يحاول إعادة تنظيف واعادة وضع نصوص المعلومات على كمية صغيرة من المنتجات بسبب الكلفة بالنسبة للقيمة المنخفضة للمنتج التي تم انقاده.

اعتبارات تنظيف عامة



. يجب تنظيف وتعقيم جميع الامكنة المتأثرة بالحرق.

. يجب إزالة جميع منتجات الطعام والمعدات وأدوات المطبخ والبلاستيك والأشياء التي تستعمل مرة واحدة وترمى من المؤسسة اذا حصل لها ضرر .

. يجب السماح بإعادة الإشغال فقط بعد ان يحدد قسم مكافحة الحرائق بأن المبنى آمن.

التخلص من الاطعمة



اذا تم التحقق من انه يجب رمي الاطعمة:

. انقل الى مكان تخزين مخصص للطعام المصادر من مكان تحضير الطعام وتخزين المعدات واقييها في او عية محكمة الاغلاق او اي امكانة اخرى منعزلة لمنع اعطائها للذباب او للحول دون تلوثها الاطعمة الاخرى وباقى المبنى.

. اذا كان يجب ابقاء الاطعمة للحصول على رصيد تعويض بها من الموزع ، يجب ان توضع عليها علامة "ليس للبيع".

. يمكن تخزين الاطعمة القابلة للفساد والمعدة للرمي في مكان تبريد منفصل عن الاطعمة الاخرى والمحافظة عليها للحصول رصيد التعويض وحتى تدون من جانب المزود او الموزع.

. على المؤسسة تسجيل انواع وكميات الاطعمة وتتكليفها وسبب التخلص منها لشركة التأمين وللغايات التنظيمية.

. يمكن تغيير طبيعة او اتلاف كميات صغيرة من الاطعمة باستعمال منتجات التنظيف (مثل مسحوق التبييض) ووضعها في صندوق نفيات مغطى في خارج المبنى.



. يجب تخزين كميات كبيرة من الطعام في أو عية نفايات مغطاة في مكان آمن والتخلص منها
باستعمال شركة
رمي النفايات في أقرب وقت ممكن.

. يجب التخلص من جميع نفايات الاطعمة في بئر نفايات مرخص بها حسب تنظيمات الحكومة
المحلية المتعلقة
برمي النفايات .

. يجب الاتصال بالمسؤولين عن بئر النفايات المحلية قبل تسليم الاطعمة من مواطن خاص او ناقل
النفايات
لضمان قبول النفايات. للحصول على لائحة بئر دفن النفايات المرخص بها، اذهب الى موقع إدارة
الجودة
البيئية في ولاية ميشيغان على الانترنت: www.michigan.gov/deq (انقر على النفايات-
النفايات الصلبة-
تسهيلات النفايات الصلبة).

مخططات العمل في الحالات الطارئة الطوفان

بالنسبة للاحادث الغرديه المتعلقة بمؤسسة واحدة، على حامل الرخصة ان يقل ويعلم السلطة التنظيمية.

أ. التقييم

في حالة الطوارئ التي تتعلق بالطوفان، يجب ان تأخذ استجابات ملائمة في مؤسسات الطعام بعد تقييم عدة عوامل بما فيها ولكنها ليست مقتصرة على:

- . مدى تعقيد وحجم عمليات تجارة الطعام

. مدة استمرار الحالة الطارئة

. التأثير على البنى التحتية والخدمات الاساسية (مثل تزويد المياه والاطعمة والمعدات والبياضات والأشياء ذات الاستعمال الواحد وترسب مياه النفايات وتصريف المياه وقدرة الدخول الى المبنى وجودة الهواء في الداخل) و

. توفر الاجراءات البديلة التي يمكن استعمالها من اجل تلبية متطلبات القوانين المتعلقة بالطعام.

تقع على عاتق مدير (او الشخص الذى يترأس العملية) مؤسسة الطعام مسؤولية اجراء تقييمات اولية ومستمرة لضمان الخصوص لمتطلبات سلامة الطعام.

ب. الاستجابة

ندرج فيما يلي اجراءات بديلة مؤقتة يمكن اخذها للتعامل مع عمليات خدمات طعام متاثرة ومعينة خلال حالة طوارئ حدوث الحريق.

العمليات المتاثرة

التسرير الضئيل من انابيب المياه او تراكم المياه الثانوي في ارض المبنى. لم تتأثر الاطعمة وادوات المطبخ والمعدات والبياضات النظيفة والأشياء التي تستعمل مرة واحدة وترمى.

إجراءات بديلة

. يمكن ابقاء الامكنة التي لم تتأثر في المؤسسة مفتوحة بينما تتم الاصلاحات والعودة الى الوضع السوى.

احفظ الى ادنى حد ممكн السير بين الامكنة المتاثرة بالفيضان وأمكنة الطعام الغير متاثرة.

الطوفان في داخل المبنى الذي يسبب بفيضان المياه او التصريف الارضي الرديء او انكسار كبير في انابيب المياه، الخ والذي يؤثر على الطعام وأدوات المطبخ والمعدات والبياضات النظيفة والأشياء التي تستعمل مرة واحدة وترمى.

إجراءات بديلة . أوقف العمليات فقط بعد اتمام خطوات العودة الى الوضع السوي.

ج. العودة الى الوضع السوي

تتضمن العودة إلى الوضع السوي الخطوات الضرورية لإعادة فتح المؤسسة والعودة إلى العمليات العادية الآمنة.

مؤسسة الطعام التي أمرت او بشكل آخر طلب منها توقف عملياتها قد لا تستطيع ان تفتح من جديد حتى تعطى تفويضاً بذلك من السلطة التنظيمية.

سيعمل صاحب الرخصة ما يأتي:

1

. سيفصل الاطعمة وأدوات المطبخ والمعدات والبياضات النظيفة والأشياء التي تستعمل مرة واحدة وترمى التي يمكن انقادها باسرع وقت ممكن.

. سيخلاص بشكل ملائم من الاطعمة التي لا يمكن انقاذها.

. سيحصل بقسم المباني المحلي والاقسام الاخرى الملائمة لتحديد اذا ما كان تركيب المبنى آمناً مصدق عليه للسكن.

. سيعمل تنظيف عام بينما تضمن صحة الموظفين وسلامتهم. سينظف وبعقم المعدات وأدوات المطبخ.

للمعلومات عن جودة الهواء بعد الطوفان، انظر أحد منشورات ادارة حماية البيئة في الولايات المتحدة الاميريكية بعنوان "صفحة الحقائق: التنظيف في حالة الطوفان - تجنب مشاكل جودة الهواء في الداخل" على موقع الانترنت:

www.epa.gov/iaq/pubs/flood.html

اعتبارات صحة وسلامة الموظفين العاملين على التنظيف

2

- إرتدى حماية للعينين.
- ارتدى أحذية مصنوعة من المطاط التي يمكن غسلها وتعقيمها بعد انتهاء العمل.
- الإبس ثياب واقية مثل المازر
- لا تسمح للموظفين ان يمشوا بين الامكنة المتأثرة والامكنة الاخرى في المؤسسة من غير نزع الاحذية والثياب الواقعية.
- إتبغ قواعد " اوشا" (أوشا OSHA هو الاسم الموجز لادارة الصحة والسلامة في مكان العمل عن كيفية معالجة مواد التنظيف والتعقيم والكيميات الاخرى التي تستعمل في عملية التنظيف.
- غسل الابيدي – فوراً بعد العمل بمواد ملوثة وقبل بدأ نشاطات تحضير الطعام (العمل بالاطعم المعرضة،
- المعدات وادوات المطبخ النظيفة، الاشياء ذات الاستعمال الواحد التي تم نزع غلافاتها)

FL

. غسل اليدى مرتين: أغسل اليدين وأجزاء الزراعين المعرضة باستعمال مسحوق غسيل في مغسلة مجهزة بشكل ملائم . أغسل بحف وفرك وجهي اليدين والزراعين جيداً لمدة 20 ثانية على الأقل واشطف جيداً بماء نظيفه. أعد عملية الغسل مرة اخرى.

. جفف اليدين باستعمال المناشف التي ترمى بعد الاستعمال

. استعمل المناشف التي ترمى بعد الاستعمال لايقف تدفق الماء من الحنفيه لمنع تلوث اليدين من جديد.

. الحق هذا بمعقم اليدين

. أطلب من عمال التنظيف ان يغسلوا حنفيات المغاسل واجزاء المغاسل الاخرى بعد الاستعمال لمنع نقل التلوث الى الذين يعالجون الاطعمة.

التنظيف



. يجب اتلاف والتخلص من جميع معدات الطعام وادوات المطبخ والبياضات والاشياء ذات الاستعمال الواحد اذا كانت قد تضررت.

. يجب نزع واستبدال حسب الحاجة قاعات المبنى والحيطان والاثاث والسجادات وادوات المطبخ والمعدات التي قد تضررت ولا يمكن استردادها او انقاذها.

. يجب غسل الحيطان وقاعات المبنى ووجوه المعدات بالصابون والماء ومن ثم شطفها وتعقيمهها. يجب إما نزع السجادات او غسلها بالبخار.

. إنزع الاشياء المبللة. تخلص من جميع الاشياء التي لا يمكن غسلها وتعقيمهها بشكل فعال.

. أزل اية أقدار مجارير موجودة.

. نظف وعمق اي ادوات مطبخية او معدات في الامكنة المتأثرة.

. استعمل محلول تنظيف لغسل قاعات المبنى والمعدات والامكنة الاخرى المتأثرة والحق كل هذا بالشطف باستعمال الماء النقي.

. اعمل على تعقيم قاعات المبنى او اي امكناة اخرى متأثرة باستعمال محلول تعقيم في ماء نقيه (8) اونسات

. من محلول لكل 5 غلونات من المياه = محلول الكلورين 500 جزء في المليون).

FL

. دع الامكنة المتأثرة تتجفف في الهواء.

. أغسل في غسالة الثياب او إرم رأس الممسحة او اي ادوات أخرى لمست أقدار المجارير.

. تدبير آخر: استخدم شركة تنظيف عندها خبرة في تنظيف مؤسسات الطعام التي تعرضت لانسداد او فيضان في المجارير.

. تلوث الاطعمة والبياضات والأشياء التي تستعمل مرة واحدة.

. إرم اية اطعمة (المغلفة وغير مغلفة) التي لمستها مياه الفيضان.

. أغسل في غسالة الثياب البياضات وبدلات العمل التي لمست أقدار المجارير.

. أغسلها على حدة من الثياب الأخرى.

. استعمل مواد التنظيف.

. استعمل مجفف الثياب الآلي.

. إرم أشياء الاستعمال المنفرد اذا لمست أقدار المجارير.

تقييم عام لانفاظ الاطعمة



قد تحمل مياه الطوفان الغرين او الطمي وأقدار المجارير والنفايات الزبئية والكيميائية وهذا ما يجعل الاطعمة التي تضررت بالطوفان غير سالمة للأكل اذا تلوثت مغلفاتها. إرم اية اطعمة او مواد مغلفة لمستها مياه الطوفان . كميات ضئيلة جداً من الاطعمة والمشروبات يمكن انقاذه اذا تعرضت لمياه الطوفان. يجب اتلاف الاطعمة الحفيفة التغليف او التي لها اغطية ملولبة. في بعض الحالات، يمكن حفظ المنتوجات المعلبة في علب معدنية او علب بلاستيكية صلبة. على الرغم من ذلك، تشكل حالة المعلم آخر مقيّد. ان وجود الصدأ او التلوث او اتلاف رقعة المعلومات يحول دون الانقاذ.

تجعل مياه الطوفان الاطعمة غير آمنة للأكل خصوصاً اذا اتلفت المغلفات. إرم الاطعمة التالية اذا غطت مياه الطوفان مغلفاتها او لوتها بالرش او تقطرت عليها او تسربت اليها:

. المشروبات الروحية: تطلب عادة لجنة ضبط الكحول في ولاية ميشيغان اصدار أمر اتلاف جميع هذه المنتجات وهذا ينتج في اتلفها الكامل. في بعض الحالات، يمكن انقاد الصفائح المعدنية او القناني الفارغة من اجل الحصول على قيمة تأمينها. في بعض الاحيان، ستقبل لجنة ضبط الكحول في ولاية ميشيغان مصادر جميع المخزونات ولن تطلب اصدار امراً منفصلاً. يجب استشارة لجنة ضبط الكحول في ولاية ميشيغان في كل الاحوال.



. الاطعمة المعرضة والمأكولات التي تم شرائها بكميات كبيرة والمنتجات الزراعية الطيرية ولحم الماشي ولحم الطيور والأسماك والبيض،

. أية أطعمة مغلفة في الورق او البلاستيك او القماش او الألياف،

. صناديق الكرتون، حتى اذا كانت محتوياتها تبدو جافة ، بما فيها "السيريالز" (اي اطعمة الصباح المصنوعة من الحبوب) و منتجات الباستا (المعكرونة) والارز والملح،

. المأكولات ذات الاختام الكرتونية مثل المايونيز ومرق السلطة او المأكولات المغطاة بالرقاقات المعدنية او السيلوفان او القماش،

. الاطعمة او السوائل او المشروبات في القناني التي لها اغطية في اعلاها والاواعية ذات الاغطية التي هي عبارة عن عروات يمكن انزعاعها او الاغطية اللولبية او الفنية.

. جميع الاواعية والمغلفات المفتوحة والاطعمة في الاكياس والعلب الصغيرة.

. العلب المعدنية التي انبعثت او حصل فيها تسرب او انفتحت او صدأت و

. العلب المعدنية التي قذفت من مكان الى آخر واصبحت بعيدة عن موقع تخزينها الاساسي(حيث توجد احتمالية وجود ثقوب صغيرة او تمزق في خطوط الالتحام).

. لا يمكن بيع الملعبات اذا لم تعد تحتوي على المعلومات المكتوبة عليها. ولهذا، يجب رمي الملعبات التي تضررت رفع المعلومات المكتوبة عليها.

البضائع التي تم انقادها – الاصلاح



اذا كانت كميات الاطعمة كبيرة (على سبيل المثال : سوبرماركت كبير او مستودع مأكولات) ، قد يكون من الممكن محاولة الانقاد من اجل الاستهلاك الانساني او الحيواني. ولكن لا توجد في ولاية ميشيغان مواد مصدق عليها لاصلاح الاطعمة التي قد اصابتها محننة. يجب ابداً اتلافها او نقلها الى ولاية أخرى تحت المصادرات الى شركات مصدق عليها ومؤهلة لاصلاح هذه الاطعمة. ينسق هذا النقل مع ادارة المواد الغذائية والادوية في الولايات المتحدة الاميريكية وموظفي حكومات الولايات الأخرى. في هذه الحالات، اتصل بمكتب قسم المواد الغذائية والالبان في لانسن لتنسيق عملية شحن هذه المأكولات. يجب الارسال على عملية الشحن في جميع الاوقات ويجب ان تبقى المنتجات تحت المصادرات حتى تصبح تحت سيطرة ادارة المواد الغذائية والادوية او موظفي الحكومة في الولاية المقصودة.

التخلص من الاطعمة



- . انقل الى مكان تخزين مخصص للاطعمة المصدرة من مكان تحضير الاطعمة وتخزين المعدات واقييها في او عية محكمة الاغلاق او اي امكانة اخرى منعزلة لمنع اعطائها للزبائن او للحؤول دون تلوثها الاطعمة الاخرى وباقى المبنى.
- . اذا كان يجب ابقاء الاطعمة للحصول على رصيد تعويض بها من الموزع ، يجب ان توضع عليها علامة "ليس للبيع". يمكن تخزين الاطعمة القابلة للفساد والمعدة للرمي في مكان تبريد منفصل عن الاطعمة الاخرى والمحافظة عليها للحصول على رصيد التعويض.
- . يمكن تدوين الاطعمة المعدة للرمي من جانب المزود او الموزع.
- . على المؤسسة تسجيل انواع وكميات الاطعمة وتكليفها وسبب التخلص منها لشركة التأمين وللغايات التنظيمية.
- . يمكن تغيير طبيعة او اتلاف كميات صغيرة من الاطعمة باستعمال منتجات التنظيف (مثل مسحوق التبييض) ووضعها في صندوق نفايات مغطى في خارج المبنى.
- . يجب تخزين كميات كبيرة من الطعام في او عية نفايات مغطاة في مكان آمن والتخلص منها باستعمال شركة رمي النفايات في اقرب وقت ممكن.
- . يجب التخلص من جميع نفايات الاطعمة في بئر نفايات مرخص بها حسب تنظيمات الحكومة المحلية المتعلقة برمي النفايات .
- . يجب الاتصال بالمسؤولين عن بئر النفايات المحلية قبل تسليم الاطعمة من مواطن خاص او ناقل النفايات لضمان قبول النفايات.

للحصول على لائحة بئر دفن النفايات المرخص بها، اذهب الى موقع إدارة الجودة البيئية في ولاية ميشيغان على الانترنت: www.michigan.gov/deq (انقر على النفايات-النفايات الصلبة-تسهيلات النفايات الصلبة).



قوانين الطعام وسلطات قوانين الطعام:

نالج هنا بعض قوانين الطعام وسلطات قوانين الطعام التي تتعلق بما يجب عمله من جهة السلطة التنظيمية وأصحاب مؤسسات الطعام عند حدوث مخاطرة صحية وشيكة.

- . تعريف: قانون الطعام في ميشيغان لعام 2000، مقطع 1109 (أ) ينص على:
"مخاطرة كبيرة او وشيكه" تعني وضعًا في مؤسسة الطعام يحدده مدير المؤسسة والذي يتطلب العمل الفوري لتجنب وضع صحة الناس في خطر.
- . **مسؤولية حامل الرخصة:**

. قانون الطعام لعام 1999، مقطع 404.11-8 عن توقيف العمليات والاعلام بالامر.

أ ما عدا ما حدد في فقرة (ب) من هذا المقطع، على حامل الرخصة ان يوقف العمليات ويعلم السلطة التنظيمية اذا وجدت مخاطرة صحية وشيكه بسبب حالة طارئة مثل الحرائق او الطوفان او انقطاع طويل الامد في الخدمات الكهربائية او المائية او انسداد في المجاري او بنس استعمال المواد المسممة او في مستهل وقوع تفشي امراض قد يكون سببها الطعام او بوجود ظروف او حصول امور غير صحية فاضحة او اية ظروف اخرى قد تشكل خطراً على الصحة العامة.

ب لا يتوجب على حامل الرخصة توقيف العمليات في الامكانة الاخرى من المؤسسة التي لم تتأثر بالمخاطر الصحية الوشيكه.

. قانون الطعام في ميشيغان لعام 2000، مقطع 2113 (2) ينص على:

. إذا أمرت مؤسسة طعام ان توقف عملياتها بناءً على قسم مقطع رقم (1)، ليس بإمكانها ان تستأنف العمليات حتى يحدد مدير السلطة، بعد اجراء التفتيش، ان الظروف المسئولة عن أمر توقيف العمليات لا توجد بعد الان. يجب على المدير ان يوفر فرصة تفتيش من جديد عند طلب حامل الرخصة للمؤسسة.

صلاحيات وواجبات السلطة التنظيمية .

. قانون الطعام في ميشيغان لعام 2000، مقطع 2113 (1) ينص على:
قد يأمر مدير السلطة توقيف العمليات في مؤسسة طعام اذا قرر ان متابعة العمليات قد تخلق
مخاطر
جسيمة او وشيكه للصحة العامة.

. قانون الطعام في ميشيغان لعام 2000، مقطع 4125 (3) ينص على:
بناءً على الحقائق التي تم تسليمها من جانب شخص على معرفة بهذه الحقائق او بناءً على
معلومات او
اعتقادات مزعومة بوجود خطر وشيك للصحة العامة او السلامة او الخير العام، قد يعلق مدير
السلطة بغير
إبطاء رخصة او تسجيل اصدر بموجب هذا القانون. اذا علقت رخصة او تسجيل شخص ما
بغير ابطاء،
بإمكانه ان يتلمس من مدير السلطة ان يلغى هذا الأمر. عند تلقي عريضة الالتماس هذه، على
المدير ان
يحدد موعد جلسة لتقرير إما التسلیم بالالتماس إلغاء الامر او رفضه. يمنح الموظف الذي يترأس
الجلسة
فرج إلغاء أمر التعليق، إلا اذا قدمت براهين كافية بوجود خطر وشيك لعامة الشعب والصحة
والسلامة
والخير العام يتطلب اتخاذ اجراءات الحالات الطارئة و متابعة أمر التعليق الفوري الذي اصدره
المدير.

وسائل الاسترداد الادارية او الحكومية .

. قانون الطعام في ميشيغان لعام 2000، مقطع 2113 (2) ينص على:
إذا أمر مدير السلطة توقيف العمليات الفوري في مؤسسة طعام بناءً على قسم مقطع رقم (1)،
بإمكان
صاحب الرخصة ان يطلب جلسة ادارية لاستماع حالته.

. قانون الطعام في ميشيغان لعام 2000، مقطع 4127 (1) ينص على:

بعد ان تستلم السلطة التنظيمية عريضة الالتماس من حامل الرخصة الذي علقت رخصته بدون اي ابطاء
بناء على مقطع 4125، يجب بدأ محضر الجلسة بسرعة ويجب ان تحدد الجلسة بناء على
مقطع 92 من
قانون الإجراءات الادارية لسنة 1969، قانون عام رقم 306 لسنة 1969، 24.292.

يجب الملاحظة بأن بناء على قانون إدارة الحالات الطارئة في ميشيغان، قانون 390 لسنة 1976، بإمكان حاكم الولاية ان يعلق قوانين او أحكام معينة كما ينبغي من أجل التعامل مع حلول كارثة.

معلومات الاتصال في الحالات الطارئة
الأسم **رقم الهاتف** **رقم الحالة الطارئة الهاتف الجوال**
والبایجر

			المؤسسة نفسها:
			المدير
			المكتب الإقليمي
			مكتب المنزل
			شركة التأمين
			مزود الطعام
			المحامي
			شركات المنافع العامة
			المياه
			المجاري
			الكهرباء
			الغاز
			الهاتف
			الكابل
			البث في الحالات الطارئة
			محطات الراديو والتلفزيون
			المقاولون
			الرصاص او السمكري
			اختصاصي الكهرباء
			حافر البئر الارتوازية
			شركة المياه
			نقل مياه مرخص له
			مياه متننة
			ثلج تجاري
			ثلج جاف
			ناقلة مبردة
			مبردة
			مستودع
			مولد يمكن حمله

معلومات الاتصال في الحالات الطارئة	رقم الهاتف	الاسم رقم الحالة الطارئة الهاتف الجوال والباجر
------------------------------------	------------	---

ناقل النفايات	بئر دفن نفايات محلي	شركة ضخ صهريج أقدار المغارير
منظف المصاريف	مزود معدات التنظيف	خدمة التنظيف
خدمة إخماد النار	إختصاصي في ترميم المباني	الأمن والسلامة
منظمات أخرى	مركز ضبط التسمم المحلي	كامترالك
مركز ضبط التسمم الوطني	تجمع مطاعم ميشيغان	517 482-5244
تجمع بقالى ميشيغان	تجمع موزعى الطعام بالجملة	517 373-6800
تجمع بائعى المشروبات المرخص لهم فى ميشيغان	517 374-9711	248 671-9600

معلومات الاتصال في الحالات الطارئة
رقم الهاتف رقم الحالة الطارئة الهاتف الجوال
والباجر

الاسم	رقم الهاتف	رقم الحالة الطارئة	الحكومة:
		911	الشرطة
		911	قسم مكافحة الحرائق
		313 965-2323	ال "اف. بي. آي."
313 876-4100		313 876-4236	ادارة تعزيز الصحة والعاافية في ميشيغان
		586 469-5236	قسم الصحة في كونتية ماكومب
248 858-0931		248 858-1320	قسم الصحة في كونتية اوكلاند
		248 356-1700	قسم الزراعة في ميشيغان-فرع ساوثفيلد
517 373-0440		517 373-1060	قسم الزراعة في ميشيغان-فرع لانسنغ
		1 800 311-3435	مراكز ضبط الامراض
630 768-8418		298 968-0230	ادارة الزراعة في الولايات المتحدة الاميريكية - اوک بارک
		1 888 723-3366	الخط المباشر الى ادارة المواد الغذائية والادوية
		1 800 426-4791	الخط المباشر للماء الصالحة للشرب في مصلحة حماية البيئة

